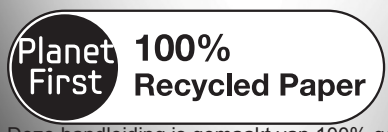
BAUREIHE BT621

Einbauofen

Benutzerhandbuch



Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papier.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG

Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen SAMSUNG Einbauofen entschieden haben.
Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

ACHTUNG oder VORSICHT

Wichtig

Hinweis

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG Kundendienstcenter oder Ihrem Händler in Verbindung.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Geräte mit fest installiertem Netzanschluss)
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Geräte mit Netzkabel)
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.
- Der Backofen wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Klappe.
- Die Stromversorgung des Geräts wird bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Herd stecken.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn die Wasserzufuhr beschädigt ist.

- Wenn die Patrone gerissen oder gebrochen ist, verwenden Sie sie nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Andernfalls kann dies zum Tod führen.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.

ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Backofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

SICHERHEIT IM BETRIEB

- Dieser Backofen ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Backofen.
- Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Passen Sie beim Kochen auf, wenn Sie die Backofentur öffnen. Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.
- Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Kuchenblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies konnte Schäden der Emailleoberfläche verursachen.
- Die Backofentur muss während des Kochens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Kuchenbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Kochergebnissen kommen kann.
- Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
- Stellen Sie keine Backwaren auf die offene Backofentur.
- Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Backofens nicht berühren.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten.
- Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und im Reinigungshandbuch angegebene Utensilien können beim Reinigen im Backofen gelassen werden.
- Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor der Dampfreinigung oder Selbstreinigung aus dem Backofen entfernen.
- Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden.

⚠ **ACHTUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, selbst wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

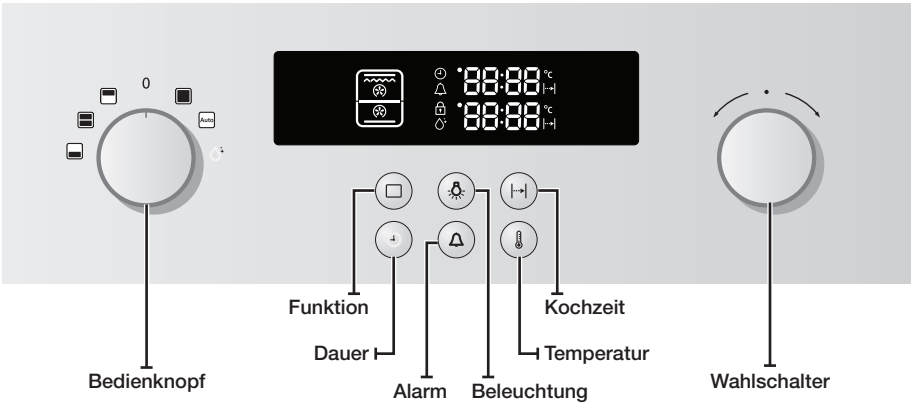
Entsorgen von Altgeräten

⚠ **ACHTUNG:** Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und entfernen das Netzkabel.
Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde..

Steuerelemente des Ofens



Design der Gerätefront

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen (Stahl, Weiß, Schwarz und Glas) erhältlich. Änderungen des Designs zur Verbesserung der Qualität vorbehalten.

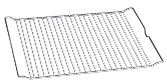
Zubehör

Ihr neuer Samsung-Ofen wird mit einer Vielzahl von Zubehörausrüstungen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Mahlzeiten nützlich sein können. Dazu gehören der Teiler für unseren einzigartigen Twin Cooking-Modus, Bleche, Roste und ein Grillspieß.

VORSICHT: Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör ordnungsgemäß am Gestell befestigt ist. Bleche müssen in einem Abstand von mindestens 2 cm vom Boden des Ofens eingesetzt werden, da anderenfalls ihre Emaillierung beschädigt werden könnte.

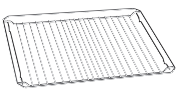
Teiler

Sie müssen den Teiler einsetzen, wenn Sie den Ofen im Twin Cooking-Modus verwenden möchten. Der Teiler trennt den oberen vom unteren Raum. Er muss in Einschub 3 eingesetzt werden.



Kleiner Rost

Der kleine Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie ihn in Verbindung mit der Tropfpfanne einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Ofens gelangen.



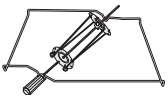
Großer Rost

Der große Rost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Sie können auch Kasserollen und andere Töpfe darauf stellen.

Tropfpfanne
Die (tiefe) Tropfpfanne ist gut zum Braten geeignet. Wenn Sie sie in Verbindung mit dem kleinen Rost einsetzen, verhindern Sie, dass Bratenflüssigkeiten auf den Boden des Ofens gelangen.

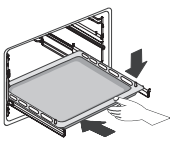
Backblech
Das (flache) Backblech kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden.

Grillspieß (Zubehör)
Der Grillspieß kann zum Grillen von Geflügel wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Der Grillspieß kann im Einfachbetrieb auf Einschub 3 eingesetzt werden, da er an einen Adapter auf der Ofenrückwand angeschlossen werden muss. Entfernen Sie beim Kochen den schwarzen Handgriff.



Grillspieß und Schaschlik (Zubehör)
Anwendung:

- Schieben Sie die Tropfpfanne (kein Dreifuß) in Einschub 1, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie sie auf den Boden des Ofens, wenn das gegrillte Stück Fleisch zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll;
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand der Tropfpfanne legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung auf den mittleren Einschub, so dass das “V”-förmige Teil nach vorn weist.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn der Handgriff an das stumpfe Ende angeschraubt wird.
- Legen Sie den Spieß in der Halterung ab, so dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Ofens eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss auf der “V”-Form ruhen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Ofenklappe, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Lösen Sie den Handgriff, ehe Sie grillen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.



Ausziehbare Schiene (Zubehör)

- Wenn Sie den Rost oder das Back- bzw. Bratblech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die ausziehbaren Schienen einer Einschubhöhe heraus.
- Platzieren Sie den Rost oder das Blech auf den Führungsschienen und schieben Sie diese dann vollständig in den Ofen.
  Schließen Sie die Ofentür erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Ofen geschoben haben.

Testgeschirr

Gemäß EN 60350

Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Ofen.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschu-bhöhe	Garen Modus	Temperatur (°C.)	Kochzeit (min)
Kleiner Kuchen	Backblech	3	Normal-betrieb	160-180	15-25
	Tropfpfanne + Backblech	1 + 4	Umluft	150-170	20-30
Fettfreier Biskuit	Backen auf dem großen Rost (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2	Normal-betrieb	160-180	20-30
Apfel-Pie	Großer Rost, Backblech, 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Umluft	170-190	80-100
	Großer Rost, 2 Springformen (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Normal-betrieb	170-190	70-80

Grillen

Heizen Sie den leeren Ofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill bei Max. vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschu-bhöhe	Garen Modus	Temperatur (°C.)	Kochzeit (min)
Weißbrot-toast	Großer Rost	5	Großer Grill	Max.	1. 1-2 2. 1-1 1/2
Burger (Rindfleisch)	Kleiner Rost, Tropfpfanne (zum Auffangen von Flüssigkeit)	4/3	Großer Grill	Max.	1. 7-10 2. 6-9

Funktionen

Dieser Ofen bietet sechs verschiedene Funktionen. Welche dieser Funktionen Sie aufrufen können hängt davon ab, in welcher Betriebsart (Twin Cooking oder Einfachbetrieb) der Ofen läuft. Wählen Sie zwischen:

Normalbetrieb

Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 200 °C

Umluft

Die durch Konvektion im Ofen entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden.

Empfohlene Temperatur: 170°C

Oberhitze mit Umluft
Die durch das obere Heizsystem und durch Konvektion entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 190 °C

Unterhitze und Umluft
Die durch das untere Heizsystem und durch Konvektion entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 190°C

Kleiner Grill
Die Wärme wird vom Kleinflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von kleineren Gerichten wie z. B. Fisch oder gefülltes Baguette verwendet werden, da diese eine geringere Hitze benötigen.
Empfohlene Temperatur: 240°C

Großer Grill
Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden.
Empfohlene Temperatur: 240°C

Einfachbetrieb

Im Einfachbetrieb arbeitet der Ofen wie ein konventioneller Ofen. Verwenden Sie diese Betriebsart für größere Mengen von Lebensmitteln oder wenn Sie Spezialzubehör wie den Grillteiler einsetzen. Im Einfachbetrieb können Sie alle Ofenfunktionen verwenden.

Wählen Sie Einfachbetrieb | 01

Nehmen Sie den Teiler aus dem Ofen, wenn Sie im Einfachbetrieb arbeiten möchten.

Im Einfachbetrieb können Sie alle Ofenfunktionen verwenden.

EINFACHBETRIEB		In dieser Betriebsart sind alle Funktionen verfügbar. Im Einfachbetrieb können Sie den Ofen in konventioneller Weise einsetzen.

Wählen Sie Funktion | 02

Nehmen Sie den Teiler aus dem Ofen, wenn Sie im Einfachbetrieb arbeiten möchten.

Drehen Sie den **Wahlschalter** auf die gewünschte Position.

03 | Stellen Sie die Temperatur ein

Wenn Sie die Temperaturwahltaste drücken, blinkt die Temperaturanzeige.

Twin Cooking

Dieser Ofen verfügt über das einzigartige Twin Cooking-System. Wenn Sie zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten müssen, können Sie im oberen und unteren Bratraum mit zwei verschiedenen Temperaturen arbeiten. Sie können auch, um Zeit und Energie zu sparen, entweder im oberen oder im unteren Bratraum kochen.

Wählen Sie Twin Cooking | 01

Setzen Sie den Teiler in Einschub 3 ein, wenn Sie Twin Cooking verwenden möchten.

Je nach eingestellter Twin Cooking-Betriebsart, können Sie zwischen diesen Funktionen wählen:

OBERKAMMER		Konvektion | Oberhitze + Konvektion | Großer und Kleiner Grill Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.
TWIN COOKING		Ober- und Unterhitze in den beiden Braträumen getrennt Mit Twin Cooking können Mahlzeiten mit unterschiedlichen Funktionen und Temperaturen zubereiten.
UNTERKAMMER		Konvektion | Unterhitze und Konvektion Diese Betriebsart spart Energie und Zeit, wenn Sie kleine Mahlzeiten zubereiten.

HINWEIS: Die schritte 02/03 gelten für die Oberkammer und die Schritte 04/05 für die Unterkammer.

Wählen Sie Oberhitze | 02

Wenn Sie die Taste **Funktion** drücken, blinkt der angezeigte Wert für die Oberhitze.

03 | Stellen Sie die Temperatur für Oberhitze ein

Wenn Sie die Taste **Temperatur** drücken, blinkt die angezeigte Temperatur für Oberhitze.

Wählen Sie Unterhitze | 02

Wenn Sie die Taste **Funktion** drücken, blinkt der angezeigte Wert für die Unterhitze.

Drehen Sie den **Wahlschalter** auf die gewünschte Position.

03 | Stellen Sie die Temperatur für Unterhitze ein

Wenn Sie die Taste **Temperatur** drücken, blinkt die angezeigte Temperatur für Unterhitze.

Einstellungen

Bei Twin Cooking können Sie für den oberen und unteren Raum unterschiedliche Einstellungen verwenden (z. B. unterschiedliche Abschaltzeiten, Kochzeiten, Temperaturen und Alarmeinstellungen). Drücken Sie die entsprechenden Tasten, um die Einstellungen für beiden Braträume zu ändern und zu übernehmen:

Einmal: Oberer Raum
Zweimal: Unterer Raum

KOCHZEIT EINSTELLEN

Kochzeit einstellen | 01

Wenn Sie die Taste **Kochzeit** drücken, blinkt der angezeigte Wert für die Kochzeit.

Drehen Sie den **Wahlschalter** auf die gewünschte Zeit.

02 | Bestätigen Sie die Kochzeit

Drücken Sie die Taste **Kochzeit** erneut, oder warten Sie 4 bis 5 Sekunden.

EINGESTELLTE ZEITEN ÄNDERN

Wählen Sie die Wechselzeit | 01

Wenn Sie die Taste **Kochzeit** drücken, blinkt der angezeigte Wert.

Drehen Sie den **Wahlschalter** auf die neue Kochzeit.

02 | Bestätigen Sie die geänderte Kochzeit

Drücken Sie die Taste **Kochzeit** erneut. Die neue Zeit ist eingestellt.

TEMPERATUR ÄNDERN

Stellen Sie die Temperatur ein | 01

Wenn Sie die Taste **Temperatur** drücken, blinkt die Temperaturanzeige.

Drehen Sie den **Wahlschalter** auf die gewünschte Temperatur.

02 | Bestätigen Sie die Temperatur

Wenn Sie 4 bis 5 Sekunden lang warten, ist die neue Temperatur eingestellt.

ZEIT EINSTELLEN

Stellen Sie die Stunden ein | 01

Wenn Sie die Taste **Zeit** drücken, blinkt die Stundenanzeige.

Stellen Sie die Minuten ein | 02

Wenn Sie die Taste **Zeit** drücken, blinkt die Minutenanzeige.

Drehen Sie den **Wahlschalter** auf die gewünschte Zeit.

03 | Bestätigen Sie die Zeit

Drücken Sie die Taste **Zeit** erneut, um die angezeigte Zeit zu übernehmen.

STELLEN SIE DEN ALARM EIN

Stellen Sie den Alarm ein | 01

Wenn Sie die Taste **Alarm** drücken, blinkt die Alarmanzeige.

Drehen Sie den **Wahlschalter** auf die gewünschte Alarmzeit.

02 | Bestätigen Sie den Alarm

Drücken Sie die Taste **Alarm** erneut, oder warten Sie 3 Sekunden. Nun ist der Alarm eingestellt.

DEAKTIVIEREN SIE DEN ALARM

Halten Sie die Taste **Alarm** zwei Sekunden lang gedrückt. Die Alarmzeit wird ausgeblendet und die Zeit wird angezeigt.

ZEITANZEIGE

Drücken Sie während des Kochens die Taste **Zeit**, um die Uhrzeit anzuzeigen.

TONSIGNAL

Um das Tonsignal zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Tasten **Zeit** und **Kochzeit** 3 Sekunden lang gedrückt.

BELEUCHTUNG

Drücken Sie die Taste **Beleuchtung** einmal, um die Beleuchtung anzuschalten, und zweimal, um sie auszuschalten.

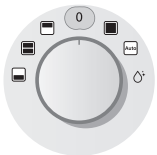
Die untere Lampe ist als Zubehör erhältlich.

Drücken Sie die Taste **Beleuchtung** einmal für volle Beleuchtung, zweimal für Oberlicht, dreimal für Unterlicht und viermal, um sie auszuschalten.

VERRIEGELUNG

Halten Sie die Tasten **Kochzeit** und **Temperatur** zwei Sekunden lang gedrückt. Das Schlüsselsymbol zeigt die Verriegelung an.

ABSCHALTEN



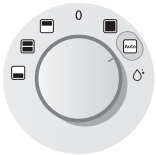
Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie den Bedienknopf auf ‘0’.

Automatische Kochprogramme

Beim automatischen Kochen haben Sie die Wahl zwischen 15 automatischen Kochprogrammen zum Kochen, Braten und Backen.

Wählen Sie ein automatisches Kochprogramm | 01

Nehmen Sie den Teiler aus dem Ofen, wenn Sie ein automatisches Kochprogramm verwenden möchten.



Stellen Sie das Rezept ein | 02

Drehen Sie den **Wahlschalter**, um das gewünschte Rezept einzustellen.

03 | Stellen Sie das Gewicht ein

Drehen Sie den **Wahlschalter**, um das gewünschte Gewicht einzustellen.

AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME IM EINFACHBETRIEB

In der folgenden Tabelle sind 15 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen Bratraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Teiler.
Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben.
Für einfachere Handhabung wurden die Garmethode und die Kochzeit vorprogrammiert.
Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Ofen legen.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschu-bhöhe	Empfehlung
1	**Tiefgekühlte Pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Großer Rost	2	Legen Sie die tiefgefrorene Pizza auf die Mitte des großen Rosts.
2	**Tiefgekühlte Pommes Frites**	0,3-0,5 (dünn) 0,6-0,8 (dick)	Backblech	2	Verteilen Sie die tiefgekühlten Pommes Frites auf dem Backblech. Die erste Einstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene.
3	**Selbst gebackene Lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Großer Rost	3	Bereiten Sie eine frische Lasagne zu oder nehmen Sie eine Fertigprodukt, und geben Sie die Zubereitung in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Ofens.
4	**Selbst gebackene Pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Backblech	2	Legen Sie die Pizza auf das Blech. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0-1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3-1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht/ kg	Zubehör	Einschu- bhöhe	Empfehlung
5	**Rindersteaks**	0,3-0,6 0,6-0,8	Tropfpfanne mit kleinem Rost	4	Verteilen Sie marinierte Rindersteaks nebeneinander auf dem kleinen Rost. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
6	**Rinderbraten**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tropfpfanne mit kleinem Rost	2	Verteilen Sie marinierte Rindersteaks nebeneinander auf dem kleinen Rost. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
7	**Schweinefleisch**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tropfpfanne mit kleinem Rost	2	Verteilen Sie marinierte Schweinefleisch auf dem kleinen Rost. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
8	**Lammkoteletts**	0,3-0,4 0,5-0,6	Tropfpfanne mit kleinem Rost	4	Marinierte Lammkoteletts Verteilen Sie die Lammstücke auf dem kleinen Rost. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Stücke geeignet, die zweite für dicke.
9	**Hähnchenteile**	0,5-0,7 1,0-1,2	Tropfpfanne mit kleinem Rost	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie die Hähnchenteile nebeneinander auf den kleinen Rost.
10	**Ganzes Hähnchen**	1,0-1,1 1,2-1,3	Tropfpfanne mit kleinem Rost	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Verteilen Sie die Hühnerfleischstücke auf dem kleinen Rost. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
11	**Bratfisch**	0,5-0,7 0,8-1,0	Tropfpfanne mit kleinem Rost	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den kleinen Rost legen. Die erste Einstellung ist 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
12	**Bratgemüse**	0,4-0,5 0,8-1,0	Tropfpfanne	4	Legen Sie Gemüse, also z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten in die Tropfpfanne. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
13	**Marmorkuchen**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Großer Rost	2	Geben Sie den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe.
14	**Tortenboden**	0,3-0,4 (groß) 0,2-0,3 (Törtchen)	Großer Rost	2	Geben Sie den Teig in eine gebutterte Springform. Die erste Einstellung ist für einen Tortenboden, die zweite für 6 kleine Törtchen.
15	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Großer Rost	2	Geben Sie den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins. Die erste Einstellung ist kleine Muffins, die zweite für große.

Installation und Wartung

INSTALLATION

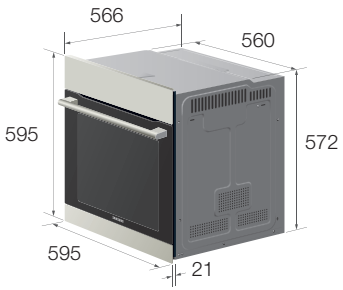
⚠ Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Ofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

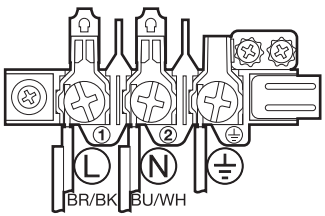
- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie den Ofen installieren.
- Der Küchenschrank, in den der Ofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Technische Daten

Versorgungsspannung / -frequenz	230 V ~ 50 Hz
Volumen (Nutzraum)	65 ℓ
Ausgangsleistung	3650 W Max.
Nettogewicht	ca. 38 kg
Gewicht inkl. Verpackung	ca. 43 kg
Außenmaße (B x H x T)	595 x 595 x 566 mm
Innenmaße (B x H x T)	440 x 365 x 405 mm



Netzanschluss



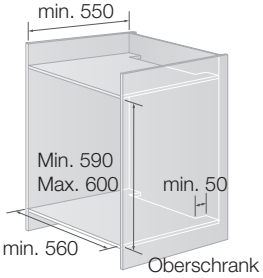
Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min 1,5 m, 1,5 bis 2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Ofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Ofens mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Wenn der Ofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Ofens zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

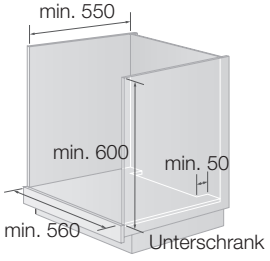
Installation im Küchenschrank

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Einbauofen, der in einen Ober- oder Unterschrank eingebaut wird.

- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Befestigen Sie den Ofen an beiden Seiten mithilfe von Schrauben.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Geräteklappe und von den Innenflächen des Ofens.





ERSTREINIGUNG

Erstreinigung:

Reinigen Sie den Ofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, Schleiftücher oder schleifende Substanzen, da diese die Ofenflächen beschädigen könnten.
Verwenden Sie warmes Wasser, Reinigungsmittel und ein weiches, sauberes Tuch, um das Backblech, die Tropfpfanne, die Roste und das andere Zubehör sowie den Innenraum und die Einschübe an der Ofenseite zu reinigen. Die Frontpartie sollten Sie mit einem feuchten, weichen und sauberen Tuch reinigen.
Prüfen Sie, ob die Ofenuhr korrekt eingestellt ist und nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Lassen Sie den Ofen eine Stunde lang bei 200° C in Einfachbetrieb mit Umluft laufen.
Auf diese Weise verbrennen Sie sämtliche Produktionsrückstände im Ofen. Diese Rückstände erkennen Sie an ihrem unverkennbaren Geruch. Dies ist also normal. Achten Sie in dieser Zeit auf ausreichende Belüftung der Küche.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	Lösung
Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt?	• Ist evtl. der Ofen nicht angeschaltet? Ofen anschalten. • Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Einstellen der Uhrzeit • Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. • Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Sicherungsautomaten wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn der Ofen nicht aufheizt, obwohl die Ofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?	• Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Ofen nicht aufheizt?	• Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?	• Es hat einen Stromausfall gegeben. Einstellen der Uhrzeit
Was ist zu tun, wenn die Ofenlampe nicht leuchtet?	• Die Ofenbeleuchtung ist defekt. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Ofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	• Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Ofens solange weiter, bis der Ofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

INFORMATIONSCODES

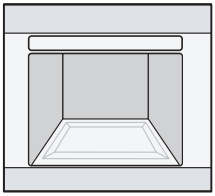
NUMMER	PROBLEM	LÖSUNG
	Sicherheitsabschaltung. Der Ofen läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur.	Ofen ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie den Ofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.
	Taste wird mehr als 10 Sekunden lang gedrückt.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen SAMSUNG-Kundendienstcenter in Verbindung.
	Teiler fehlt. Teiler wird falsch verwendet.	Setzen Sie den Teiler für den Betrieb mit Ober-, Unter- und Doppelkammer ein. Entnehmen Sie den Teiler im Einfachbetrieb laufen.
	Ein Fehler des Ofens kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Ofen ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen SAMSUNG-Kundendienstcenter in Verbindung.

1) ** Bezeichnet alle Zahlen.

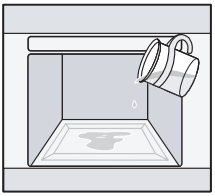
Reinigung und Pflege

DAMPFREINIGUNG (ZUBEHÖR)

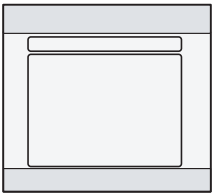
Wenn Ihr Ofen schmutzig ist und gereinigt werden muss, verwenden Sie die eingebaute Dampfreinigung. Die Dampfreinigung kann verwendet werden, wenn der Ofen abgekühlt ist.



1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.

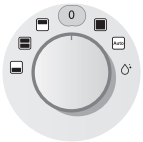


2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Ofens.

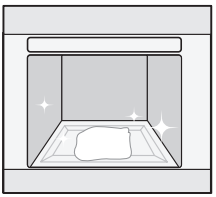


3. Schließen Sie die Ofentür.

4. Stellen Sie den Bedienknopf auf Dampfreinigung. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende.



5. Stellen Sie den Bedienknopf auf Aus, um die Dampfreinigung zu beenden.



6. Reinigen Sie das Innere des Ofens mit einem weichen sauberen Tuch.

Hinweise zur Dampfreinigung

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Klappe vor dem Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Öffnen sie die Ofentür und entfernen Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm.
- Lassen Sie niemals Restwasser im für längere Zeit im Ofen, z. .B. über Nacht.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens mit einem Schwamm und Reinigungsmittel oder mit einer weichen Bürste. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem Kunststoffkratzer entfernt werden.
- Kalkrückstände lassen sich mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- Entfernen Sie die Putzrückstände im Inneren des Ofens mit einem weichen Tuch und klarem Wasser. Vergessen Sie nicht, auch unter der Ofendichtung zu reinigen.
- Wenn der Ofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Ofens wiederholen.
- Wenn der Ofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Ofenreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Nach dem Reinigen lassen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 15° geöffnet, damit die innere Emailoberfläche vollständig trocknen kann.

SCHNELLTROCKNEN

1. Lassen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 30° geöffnet.
2. Stellen Sie den Bedienknopf auf Einfachbetrieb.
3. Drücken Sie die Funktionstaste.
4. Stellen Sie das Gerät mit dem Wahlschalter auf Umluftbetrieb.
5. Stellen Sie eine Kochzeit von etwa 5 Minuten und eine Temperatur von 50° C ein.
6. Schalten Sie den Ofen nach Ablauf dieser Zeit aus.

KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (ZUBEHÖR)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Umluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Ofentemperaturen von 200° C und mehr ab, wie sie zum Beispiel beim Backen oder Braten auftreten. Höhere Temperaturen führen zu schnellerem Abbrennen.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Reinigen Sie alle Innenflächen des Ofens so, wie Abschnitt zur Handreinigung beschrieben.
3. Stellen Sie den Ofen auf Ober- und Unterhitze.
4. Stellen Sie die Temperatur auf 250° C.
5. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab. Die Restverschmutzung verschwindet mit jeder späteren Verwendung des Ofens bei hohen Temperaturen allmählich.

MANUELLE REINIGUNG

⚠ **VORSICHT:**STELLEN SIE SICHER, DASS DER OFEN UND DAS ZUBEHÖR VOR DEM REINIGEN ABGEKÜHLT SIND.

Das Innere des Ofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Dichtung der Ofenklappe nicht von Hand reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Ofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Ofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger.

Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Das Äußere des Ofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Ofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Ofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder andere Schleifmittel. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Ofenfronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab, und verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.

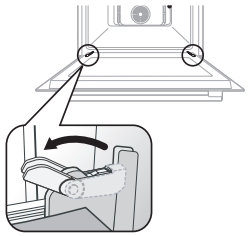
Zubehör

Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

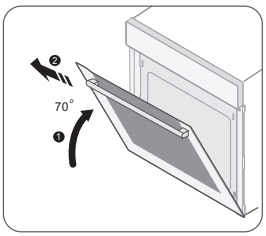
AUSBAU DER GERÄTETÜR

Im Normalfall darf die Ofenklappe nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

⚠ **VORSICHT:** Die Ofenklappe ist schwer.



1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.

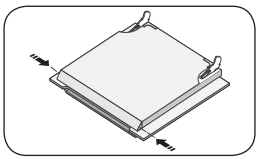


2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70°). Fassen Sie die Ofenklappe mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.

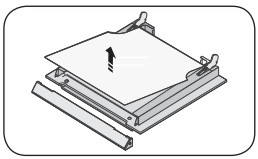
EINBAU: Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge.

AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

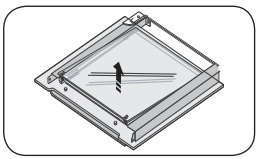
Die Ofenklappe verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.



1. Drücken Sie die Tasten links und rechts neben der Tür.



2. Entfernen Sie die Abdeckung sowie das erste Glas aus der Tür.



3. Heben Sie das zweite Glas an, und reinigen Sie die Glasscheiben mit warmem Wasser oder Spülmittel und polieren Sie sie mit einem weichen sauberen Tuch, bis sie trocken sind.

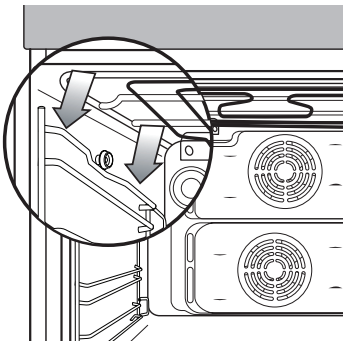
EINBAU: Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 umgekehrter Reihenfolge.
Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glas 1 darauf, dass der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.

Seitliche Schienen (Zubehör)

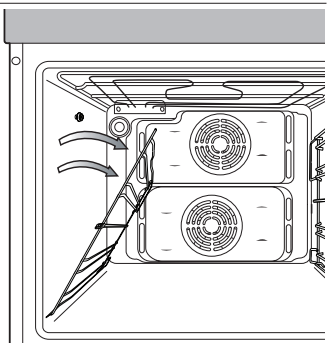
Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens können die Seitenführungsgitter abgenommen werden.

SEITENFÜHRUNGSGITTER ABNEHMEN

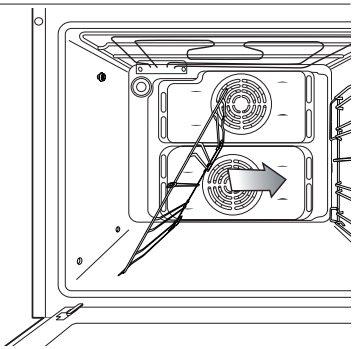
1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitenführungsgitters.



2. Kippen Sie das Seitenführungsgitter um etwa 45°.



3. Ziehen Sie das Seitenführungsgitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.



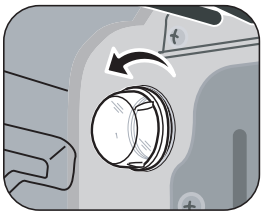
EINBAU: Wiederholen Sie die Schritte 1, 2 und 3 in umgekehrter Reihenfolge.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühbirne im Ofen austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßahmen:

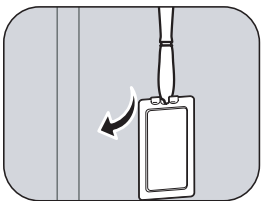
- Schalten Sie den Ofen aus.
- Trennen Sie den Ofen vom Netz.
- Schützen Sie die Glühbirne im Ofen und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Ofenboden vor Zerbrechen.
- Glühbirnen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.

Hintere Ofenlampe



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Birne durch eine bis 300° C hitzebeständige Ofenbirne mit 25 Watt, 230 V.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern die erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Seitliche Ofenleuchte (Zubehör)



1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.
2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenleuchte durch eine bis 300° C hitzebeständige Ofenleuchte mit 25 bis - 40 Watt, 230 V.

Tipp: Verwenden Sie zum Anfassen einer Halogenleuchte immer ein Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Leuchte ablagern.

4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.

Notizen

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Notizen

FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DG68-00269H_02